

Babka (Jeffrey Cagnes)

Ingrédients

- 250g de harina
- 3g de sal
- 50g de azúcar
- 12g de levadura fresca
- 150g de leche (entera para mí)
- 50g de mantequilla
- 30g de chocolate negro (Caribe de Valrhona aquí)
- 40g de avellanas del Piamonte (al rehacer la receta puse 65g)
- 150g de crema para untar (en la receta original, la de A la mère de famille, tomé la Nocciolata clásica)

Préparation

1. La veo pasar en fotos en Instagram desde hace tiempo, así que cuando vi la babka de Jeffrey Cagnes en el último número de Fou de Pâtisserie, ¡no dudé mucho antes de lanzarme!
2. Es un brioche simple de realizar (más sencillo si tienes un robot, por supuesto, pero siempre puedes hacerlo a mano con un poco de esfuerzo) y bastante rápido.
3. Por supuesto, tú eliges la crema para untar y también los frutos secos de tu elección :-). Tiempo de preparación: 30 minutos + 1h45 de reposo + 25 minutos de cocción. Para un brioche de aproximadamente 20 a 24cm: Ingredientes: de harina de sal de azúcar de levadura fresca de leche (entera para mí) de mantequilla de chocolate negro (Caribe de Valrhona aquí) de avellanas del Piamonte (al rehacer la receta puse) de crema para untar (en la receta original, la de A la mère de famille, tomé la Nocciolata clásica) Receta: En el bol del robot, coloque la harina, la sal, el azúcar, la levadura y la leche (teniendo cuidado de no poner en contacto la levadura con la sal).
4. Amasar a velocidad media durante 5-6 minutos, luego añadir la mantequilla cortada en pequeños cubos y continuar amasando hasta obtener una masa elástica que se despegue de las paredes del bol.
5. Colocar la masa en el refrigerador durante 1 hora.
6. Después del reposo, extender la masa en un gran rectángulo del largo del molde y tres veces su ancho.
7. Calentar ligeramente la crema para untar para que sea más manejable.
8. Extender la crema sobre la masa, luego picar el chocolate y las avellanas antes de distribuirlos sobre la crema para untar.
9. Enrollar la masa en un rollo del largo del molde, luego cortarla en dos a lo largo.
10. Enrollar las dos partes y colocar el brioche en un molde engrasado.
11. Dejarla reposar durante unos 45 minutos, luego hornear en el horno precalentado a 180°C durante 20 a 25 minutos.
12. ¡Y a disfrutar!